

LOCKEBO



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Français	5
Español	6

English

Advise for use

This worktop is made of recycled glass and resins. Unlike a solid stone worktop, the surface is nonporous, smooth and highly resistant to stains.

Care and maintenance

- For daily cleaning, use a soft cloth dampened in warm water and mild detergent or soap.
- Avoid using cleaning products that contain oils, scouring powders or abrasives. Prolonged exposure to cleaning solutions may cause permanent damage or discolouration to the worktop's surface. Rinse immediately with water to neutralise the effect of exposure to any potentially damaging products.
- Stubborn stains can be removed using a combination of 50/50 vinegar and water. Rinse the surface afterwards with water and dry with a soft cloth.
- Dried food particles can be removed by using a plastic or wooden scraper. Remove excess material and then clean the surface with a damp cloth to remove any remaining marks.
- The worktop can withstand most household chemicals. Avoid exposing the worktop's surface to any strong chemicals and solvents like paint remover, oven grill cleaner or furniture cleaner.
- Do not place hot objects directly on the worktop. Always use a pot stand or trivet to protect the surface. Boiling water and splatters from cooking food will not damage the worktop.
- Do not use a knife or other sharp objects directly on the worktop surface. This damages the worktop and makes the knife edge dull. Always use a chopping board.
- Never pull an object with rough or ragged edges across the worktop since it can scratch the surface.
- Do not place a toaster, coffee maker, kettle or other kitchen appliance that emits heat directly over a seam between two worktops since the heat can damage the seam.

- Never use a steel scourer, scourer pad, scouring agent or similar products since they can scratch the surface.
- Matt surfaces require more cleaning than polished finishes. Metal marks, fingerprints and other signs of daily living will show on this material and can be removed using a non-abrasive cleaning product.

Français

Conseils d'utilisation

Ce plan de travail est fabriqué avec du verre et de la résine recyclés. Contrairement aux plans de travail en pierre, la surface est non-poreuse, lisse et hautement résistante aux taches.

Nettoyage et entretien

- Pour l'entretien quotidien, utiliser un chiffon doux trempé dans de l'eau, avec un peu de liquide vaisselle au besoin.
- Évitez les détergents contenant des huiles, de la poudre à récurer ou des agents abrasifs. L'exposition prolongée à des détergents peut abîmer ou décolorer la surface du plan de travail de manière permanente. Rincez immédiatement à l'eau afin de neutraliser l'effet de l'exposition à tout produit potentiellement nocif.
- Les taches résistantes peuvent être enlevées en utilisant de l'eau tiède additionnée pour moitié de vinaigre. Rincer la surface avec de l'eau et essuyer avec un chiffon doux.
- Les résidus secs d'aliments seront facilement retirés à l'aide d'un grattoir en plastique, bois ou métal. Retirer les morceaux de nourriture en surplus et nettoyer la surface avec un chiffon humide pour effacer toutes les traces restantes.
- Le plan de travail supporte la plupart des produits ménagers et comme sa surface n'est pas poreuse, elle ne risque pas d'absorber de liquide renversé et de rester tachée. Évitez les

produits nettoyants abrasifs et les solvants tels que les décapants pour peinture, les nettoyants pour grille de four ou pour meubles.

- Ne pas placer d'objets chauds contre le plan de travail. Toujours utiliser un dessous-de-plat pour protéger la surface. Le plan de travail ne craint pas l'eau bouillante ou les projections d'aliments en cours de cuisson.
- Ne pas utiliser de couteau ou d'objet tranchant directement sur la surface du revêtement. Ceci abîme le plan de travail et émousse la lame du couteau. Toujours se servir d'une planche à découper.
- Ne jamais déplacer un objet aux bords rugueux ou irréguliers sur le plan de travail au risque de rayer sa surface.
- Ne pas placer de grille-pain, cafetière, bouilloire ou d'autres appareils émettant de la vapeur directement sur une jonction entre deux plans de travail car la chaleur pourrait l'abîmer.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, d'éponge ou de produits abrasifs, qui risquent de rayer la surface.
- Les finitions mates nécessitent plus de nettoyage que les finitions polies. Les marques causées par des objets en métal, les traces de doigts et autres traces d'utilisation seront apparentes et pourront être effacées avec un produit nettoyant non abrasif.

Español

Instrucciones de uso

La encimera es de vidrio y resinas reciclados. A diferencia de las encimeras totalmente de piedra, la superficie es lisa, no porosa y especialmente resistente a las manchas.

Mantenimiento y limpieza

- Para la limpieza diaria, utiliza un paño suave humedecido en agua templada con una suave solución jabonosa.

- No utilices productos que contengan aceite, polvo limpiador, o abrasivos. La exposición prolongada a productos de limpieza puede causar daños permanentes o decoloración de la superficie de la encimera. Aclara inmediatamente con agua para neutralizar el efecto de la exposición a productos potencialmente dañinos.
- Las manchas difíciles se pueden eliminar con una solución de agua y vinagre al 50%. A continuación aclara la superficie con agua y seca con un paño suave.
- Los residuos secos de alimentos se pueden eliminar con un raspador de madera o plástico. Después de quitarlos, pasa un paño humedecido para eliminar posibles marcas.
- La encimera resiste la mayoría de productos químicos para el hogar. No expongas la superficie de la encimera a productos químicos fuertes como disolventes o productos para la limpieza del horno o de muebles.
- No coloques objetos calientes directamente sobre la encimera. Utiliza siempre salvamanteles para proteger la superficie. El agua hirviendo y las salpicaduras de alimentos que se estén cocinando no dañan la encimera.
- No utilices cuchillos ni objetos cortantes directamente sobre la encimera. Esto daña la encimera y desafila los cuchillos. Utiliza siempre tablas de cortar.
- No desplaces un objeto con bordes rugosos o irregulares sobre la encimera, ya que podría rayar la superficie.
- No coloques tostadores, cafeteras, hervidores u otros pequeños electrodomésticos que emiten calor directamente sobre la unión de dos encimeras, porque el calor podría dañar dicha unión.
- No utilices estropajos de acero, estropajos que rayen, productos abrasivos o similares, porque podrían rayar la superficie.

- Las superficies mates necesitan mayor limpieza que las superficies pulidas. Las marcas de metal, huellas de dedos y otras marcas del uso diario son visibles en este material y se pueden eliminar con productos de limpieza no abrasivos.